Jaeger

SCP SAUCISSON A L'AIL
Code : C113833

DESCRIPTION

Produit poudre

LISTE D'INGREDIENTS

Dextrose ; sel ; stabilisants : triphosphate pentasodique (E 451i), diphosphate tétrasodique (E 450iii) ; saccharose ; épices et plante aromatique [dont ail (1-5%)] ; arômes naturels ; antioxydant : ascorbate de sodium (E 301) ; blanc d'oeuf en poudre ; huile de tournesol oléique - auxiliaire technologique ; colorant : carmin de cochenille (E 120)

SUGGESTION D'ETIQUETAGE

Enumération des ingrédients conformément au règlement 1169/2011/UE

MODE D'EMPLOI / DOSAGE

Dosage d'application : 25 à 30 g/Kg de mêlée - Ajouter 16 à 17 g/Kg de sel nitrité.

Application : Liant assaisonné pour fabrication de saucisson à l'ail.

PROFIL PHYSICO-CHIMIQUE ET NUTRITIONNEL (/ 100 g)

Humidité (g)	< 7
Protéines Nx6,25 (g)	2
Glucides (g)	54
Sucres (g)	48
Fibres (g)	1
Lipides (g)	1
Acides gras saturés (g)	< 1
Sodium (mg)	12600
Sel (g)	18 +/-3
Ingrédients sucres (g)	51
Teneur en P2O5 (g)	9 +/-0 ,5

NORMES MICROBIOLOGIQUES

Germes totaux	< 100 000/g
Coliformes totaux 30°C	≤ 1 000/g
Coliformes fécaux 44°C	≤ 10/g
ASR 46°C	≤ 30/g
Salmonella	absence/25 g
Staphylococcus aureus	< 100/g
Levures et moisissures	< 1 000/g

DLUO / CONDITIONS DE STOCKAGE

18 mois A conserver entre 15 et 25°C
Dans l'emballage d'origine soigneusement fermé à l'abri de la lumière et de l'humidité

CONDITIONNEMENT

En seau de 3 kg

BUREAU COMMERCIAL
6 Rue Robert Moinon
95190 GOUSSAINVILLE
Tél : 01.34.38.87.85
Fax : 01.34.38.87.81

Cap Traiteur
le jardin des saveurs

Jaeger

SCP SAUCISSON A L'AIL
Code : C113833

ETIQUETAGE ALLERGENES (Règlement 1169/2011/UE)

Arachides et produits dérivés	absence	
Fruits à coques et produits dérivés	absence	
Céréales contenant du gluten et produits dérivés	absence	
Crustacés et produits dérivés	absence	
Mollusques et produits dérivés	absence	
Poissons et produits dérivés	absence	
Oeufs et produits dérivés	presence	blanc d'oeuf en poudre
Lait et produits dérivés (y compris lactose)	absence	
Soja et produits dérivés	absence	
Lupin et produits dérivés	absence	
Graines de sésame et produits dérivés	absence	
Moutarde et produits dérivés	absence	
Céleri et produits dérivés	absence	
Sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg	absence	

La maîtrise de notre HACCP allergènes est suffisante pour rendre négligeable le risque de contamination croisée pour les allergènes suivants : Crustacés, Arachides, Fruits à coques, Moutarde, Sésame (graines), Sulfites > 10 ppm, Lupin, Poisson et Mollusques.

Information OGM (Règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE)

Ce produit n'est pas soumis à l'étiquetage OGM.

Information IONISATION (Directive 1999/2/CE)

Ce produit n'a pas subi de traitement ionisant et ne contient aucun ingrédient ionisé.

Information CONTAMINANTS

Ce produit respecte la réglementation européenne en vigueur concernant les pesticides, les métaux lourds et les mycotoxines.

Remarque

L'information contenue dans cette fiche technique est celle dont nous disposons en l'état actuel de nos connaissances. Ce produit est destiné à un usage alimentaire et n'est pas destiné à être consommé en l'état. Il convient que l'utilisateur se reporte à la législation en vigueur et vérifie au moment de la consultation que la présente fiche technique est à jour. Cette fiche technique annule et remplace toute fiche précédemment émise pour ce produit.
N'hésitez pas à nous contacter pour toute question

BUREAU COMMERCIAL
6 Rue Robert Moinon
95190 GOUSSAINVILLE
Tél : 01.34.38.87.85
Fax : 01.34.38.87.81

Cap Traiteur
le jardin des saveurs